

ACTA N° 687 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS – 2022

FECHA: Cajicá, octubre, 31 de 2022.

HORA: 9:11 a.m. – 9:49 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos.

TEMA: Formato aprobación desnaturalización alimentos.

ASISTENTES: Karen Gaeth Hennig (responsable de la actividad), Sor Ana Inés Rincón Barbosa (coordinador responsable de la unidad operativa).

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad
3. Capacitación Formato aprobación desnaturalización alimentos.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO:

Establecer las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes, durante su almacenamiento y preparación en los servicios de alimentación de operación directa y operación en asociación de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

2. INTRODUCCIÓN:

Elaborar alimentos para el consumo humano lleva consigo la integración de varios procesos que hacen posible que un alimento esté disponible en la mesa, estos procesos implican: la preparación de la tierra, los recursos hídricos, la calidad de las semillas, las técnicas aplicadas para el cultivo, factores climáticos,

fuerza laboral, vías de acceso para favorecer la distribución de alimentos, redes de distribución, entorno cultural, socioeconómico, educativo, conocimiento sobre técnicas de preparación de alimentos, buenas prácticas de manufactura, estado de salud de los individuos, entre otros.

Durante el proceso de elaboración de alimentos para el consumo humano, se establecen etapas que deben surtir para hacer posible que un alimento llegue a las manos de nuestros participantes, estos procesos pueden definirse en dos grandes etapas, etapa de planificación y etapa de ejecución.

En la etapa de planificación se establecen la elaboración de minuta patrón, elaboración de ciclo de menús, estandarización de recetas, determinación del aporte de energía y nutrientes de los alimentos ofrecidos a los participantes y de la cantidad de alimentos a comprar por parte de la SDIS o por quienes operen en asociación los servicios de alimentación o entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales.

En la etapa de ejecución se realizan los siguientes procesos: recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y es en esta etapa en donde pueden presentarse puntos críticos que requieren acciones correctivas como el proceso de desnaturalización, el cual es aplicado a los alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes, como son: incumplimiento en rotulado, vencimiento de los alimentos, incumplimiento en los tiempos de recolección de alimentos por parte del comitente vendedor o proveedor, presencia o afectación por plagas, alteración de características físicas durante la preparación o alertas microbiológicas.

Los puntos críticos por tanto se presentarían en los procesos de recibo, almacenamiento y preparación, en recibo por la no verificación de la calidad de la materia prima de acuerdo a lo especificado en fichas técnicas, en almacenamiento por una inadecuada rotación de la materia prima y en la preparación por la inadecuada aplicación de buenas prácticas de manufactura, una vez se presente alteración del alimento debe realizarse el proceso de desnaturalización, para evitar el riesgo de contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos a los participantes.

3. CAPACITACIÓN FORMATO APROBACIÓN DESNATURALIZACIÓN ALIMENTOS:

La capacitación se llevó a cabo el día 25 de octubre, inicialmente se convoca al personal del servicio de alimentación, se expone el tema a tratar y se realiza el pretest mediante la actividad “El juego del plátano”, en la que los participantes de pie forman un círculo con las manos detrás de sus espaldas. Una persona se ofrece de voluntario para pararse en el centro, el facilitador camina por la parte de afuera del círculo y secretamente pone el plátano en las manos de alguien, el plátano se pasa discretamente alrededor del círculo detrás de los participantes, el trabajo del voluntario en el centro es estudiar las caras de las personas y descubrir quién tiene el plátano, si lo logra el participante descubierto debe responder una pregunta referente al tema de capacitación y toma el lugar del centro.

Luego, se realizó la capacitación mediante una actividad practica en la que se entregó a cada manipulador de alimentos el formato y un alimento no apto para el consumo humano (representado mediante rótulos) y que debía desnaturalizarse, por lo que debían realizar el correspondiente proceso y diligenciamiento del documento.

A continuación, se relacionan las características que determinan que un alimento no es apto para el consumo:

- a. Olor y sabor desagradable, no característicos del producto (ácido, fermentado, a sustancias químicas como gasolina, desinfectantes entre otros).
- b. Color extraño no característico del producto.
- c. Evidencias de infestación por plagas (mordeduras, gorgojos, excrementos entre otros).
- d. Empaques abombados sobre todo en el caso de los lácteos.
- e. Latas abolladas las cuales corresponden a la clasificación Tipo 2 (Son aquellas latas donde el hundimiento se presenta en mayor parte de la superficie y es más profundo).
- f. Alteración microbiológica:
 - Afectación visible: puntos negros, verdes, cafés, cremosos, rosados, amarillos, cafés, crecimiento de puntos verdes, blancos, azules, rosados, grises.
 - Cambio de textura por descomposición: ablandamiento.

- Generación de gases: abombamiento.
- Cambio en las características organolépticas: olor, color, sabor.
- g. Demás características ajenas al producto que sean signo de contaminación y que puedan generar daños a la salud de los participantes, por ejemplo, fechas de vencimiento caducadas, ausencia de fecha de vencimiento del producto (para los productos que aplique), exposición de alimentos de alto riesgo por periodos prolongados de tiempo a temperaturas de riesgo (Temperatura ambiente).

Igualmente, se reforzaron los pasos, el área, utensilios y elementos de protección necesarios para la desnaturalización de alimentos. Una vez identificado y retirado el alimento no conforme, la unidad operativa debe diligenciar el formato, este será aprobado por el Responsable o Coordinador de la unidad operativa, quien deberá enviar reporte en el formato aprobación desnaturalización de alimentos al Profesional en Nutrición Local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento máximo 24 horas después de realizado el proceso, junto con acta y registro fotográfico en medio magnético.

Finalmente, se aplica el postest como refuerzo de lo aprendido, con la misma metodología del pretest, con diferentes preguntas.

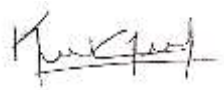
4. MATERIALES A UTILIZAR:

Espacio para el desarrollo de la actividad, formato impreso, alimentos, rótulos, lapiceros, planilla de asistencia.

5. COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar capacitación en los formatos, instructivos y protocolos del servicio de alimentación.	Personal manipulador de alimentos.	11/2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Karen Gaeth Hennig	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	

6. ANEXOS: Listado de asistencia.
Evidencia fotográfica.
Pre y postest

Elaboró:

Karen Gaeth Hennig

Nutricionista Dietista MND 06897

Evidencia fotográfica





Tema: Formateo actualización de personal Lugar: Comunidad de Ciudad Hogar Clara Santa Fecha y hora: 25/10/2022 2:30pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Alemania Cárdenas	3146416	Comunidad de Ciudad Hogar Clara Santa	Comunero	alemaniacardenas	3132329097	
2	Ledy Cordero Mido	24246780	Comunidad de Ciudad Hogar Clara Santa	auxiliar cocina	ledycorderomido	3109261550	
3	Carmenza	35252662	Comunidad de Ciudad Hogar Clara Santa	auxiliar cocina	-	312346609	
4	Olga Pothos Gomez	85416880	Comunidad de Ciudad Hogar Clara Santa	auxiliar cocina	-	3133174129	
5	Olga Puri	22545318	Comunidad de Ciudad Hogar Clara Santa	auxiliar cocina	-	3023460055	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1561 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

PRETEST

1. ¿Qué alimentos son no aptos para consumo humano y deben ser desnaturalizados?
2. ¿Cuál es el nombre del servicio social?
3. ¿Cómo evitar que un alimento deba ser desnaturalizado?
4. ¿En qué área se realiza la desnaturalización?
5. ¿Qué se debe hacer si el alimento no puede desnaturalizarse de inmediato?
6. ¿Qué soportes se deben tener de la desnaturalización de un alimento?



POSTEST

1. Mencione los pasos para desnaturalizar alimentos
2. ¿Qué características me pueden indicar que el alimento se debe desnaturalizar?
3. ¿Quién autoriza la desnaturalización de un alimento?
4. ¿Qué productos se utilizan para el manejo y disposición del alimento no apto para el consumo?
5. ¿Cuánto tiempo máximo puede pasar para desnaturalizar un alimento?
6. ¿Cuál es el nombre de la unidad operativa?



25/10/2022 15:11
Cajicá